

**HEYNE <**

### *Das Buch*

Er führte ein Millionenpublikum hinter die Fassade der Nobel Cuisine – und zeigte uns die infernalischen Abgründe der Gastronomie. Seine Küche im legendären »Les Halles« in New York City war von derselben Leidenschaft, Besessenheit und Kompromisslosigkeit durchströmt wie die Bücher, die ihn auch als Autor weltberühmt machten – allen voran »Geständnisse eines Küchenchefs«. Heute, ein Jahrzehnt später, sind ratgebende Starköche medienpräziser als schaumschlagende Politiker. Das Kochen ist vom Handwerk zum Hobby und schließlich zur Lifestyle-Rubrik mutiert – zur quotenheischenden Wohlfühlberieselung. In seinem neuen Buch rechnet Anthony Bourdain mit diesem »Imperium der Mittelmäßigkeit« ab und erinnert daran, was in einer Küche fließen muss. Nicht Balsamico-reduktion. Sondern Blut, Schweiß und Tränen.

### *Der Autor*

Anthony Bourdain, geboren 1956 in New York, gelang mit seinem autobiografisch durchwirkten Buch »Geständnisse eines Küchenchefs« ein Welterfolg, seitdem legte er u. a. »Ein Küchenchef reist um die Welt« und »So koche ich« sowie mehrere Kriminalromane vor. Mit drei Jahren konnte er lesen, mit sechs hörte er Miles Davis, mit zwölf rauchte er seinen ersten Joint. Seit seinem 17. Lebensjahr arbeitet Bourdain in der Küche. Er studierte am College von Vassar und absolvierte seine Fachausbildung am Culinary Institute of America (CIA). Rund zehn Jahre lang führte er die Brasserie Les Halles in New York. Seine Fernsehserien »A Cook's Tour« und »Eine Frage des Geschmacks« fanden in vielen Ländern großen Anklang.

### *Lieferbare Titel*

Kleine Schweinereien

**Anthony Bourdain**

**Ein bisschen  
blutig**

**Neue Geständnisse eines Küchenchefs**

**Aus dem Amerikanischen  
von Anne Emmert und Heike Schlatterer**

**WILHELM HEYNE VERLAG  
MÜNCHEN**

Die Originalausgabe MEDIUM RAW erschien bei  
HarperCollins Publishers, New York



Verlagsgruppe Random House FSC-DEU-0100  
Das für dieses Buch verwendete  
FSC®-zertifizierte Papier *München Super* liefert  
Arctic Paper Mochenwangen GmbH.

Vollständige deutsche Taschenbuchausgabe 09/2012  
Copyright © 2010 der Originalausgabe by Anthony Bourdain  
Copyright © 2010 der deutschsprachigen Ausgabe by  
Karl Blessing Verlag, München, Verlagsgruppe Random House GmbH  
Copyright © 2012 dieser Ausgabe by Wilhelm Heyne Verlag,  
München in der Verlagsgruppe Random House GmbH  
Printed in Germany 2012  
Umschlaggestaltung: Hauptmann & Kompanie Werbeagentur, Zürich,  
unter Verwendung eines Fotos von © Melanie Dunea  
Satz: Christine Roithner Verlagsservice, Breitenauich  
Druck und Bindung: GGP Media GmbH, Pößneck

ISBN: 978-3-453-40935-4

[www.heyne.de](http://www.heyne.de)

Für Ottavia



Im großen Ganzen habe ich im Leben eine bessere  
Behandlung erfahren als der Durchschnitt der  
Menschen und vielleicht mehr liebevolle  
Güte erhalten, als ich verdiente.

*Frank Harris*





# Inhalt

Familientreffen .....	11
Ausverkauf .....	23
Happy End .....	48
Die Reichen essen nicht so wie du und ich .....	55
Allein am Tresen .....	79
Sie wollen also Küchenchef werden? .....	86
Tugend .....	100
Die große Angst .....	107
Lust .....	122
Fleisch .....	146
Bildungsnotstand .....	167
Ich tanze .....	175
»Frag doch Alice« .....	187
Helden und Schurken .....	207
Alan Richman ist ein aufgeblasener Arsch .....	235
Ich verlor bei <i>Top Chef</i> .....	257
Es liegt nicht an dir, es liegt an mir .....	274
Die Furie .....	298
My aim is true .....	331
Die Sache mit dem Fisch am Montag .....	358
Immer noch da .....	381
Danksagung .....	399



## Familientreffen

Ich kenne die Männer an der Bar. Die Frau auch. Das sind die angesehensten Köche der USA. Die meisten sind Franzosen, aber alle haben sie hier Karriere gemacht. Jeder von ihnen ist ein Vorbild für mich, und das gilt auch für aufstrebende Postenchefs, Möchtegernköche und Kochlehrlinge im ganzen Land. Sie wundern sich offensichtlich, dass sie einander hier begegnen, dass sie ihre Kollegen auf den nur begrenzt zur Verfügung stehenden Barhockern aufgereiht vor sich sehen. Wie ich wurden sie von einem vertrauenswürdigen Freund unter einem Vorwand zu dieser nächtlichen Zusammenkunft in das berühmte New Yorker Restaurant gelockt. Wie ich wurden auch sie gebeten, Stillschweigen zu bewahren. Selbstverständlich werden wir alle kein Wort darüber verlieren.

Na ja ... zumindest die meisten von uns.

Meine Reise-, Schriftsteller- und Fernsehkarriere, besser gesagt: Nichtkarriere, ist noch ganz jung, und mir wird immer noch abwechselnd heiß und kalt, weil ich mit diesen Leuten in einem Raum bin. Ich bemühe mich zu verbergen, dass es mir angesichts der Stars hier die Sprache verschlägt, dass ich vor freudiger Erwartung bebe. Ich bestelle mir einen Drink und bemerke, dass die Worte »Wodka auf Eis« seltsam piepsig klingen, die Hände sind feucht. Ich weiß nur so viel, dass ein Freund mich Samstagabend anrief, fragte, was ich am Montag vorhabe, und mich mit seinem markan-

ten französischen Akzent beschwor: »Töö-nie ... Du *musst* kommen. Das wird etwas ganz Besonderes.«

Nachdem ich das Tagesgeschäft in meinem einstigen Restaurant Les Halles abgegeben habe und mich – nach mehreren Lesetouren und vielen Reisen – (wieder) mit der bürgerlichen Gesellschaft vertraut gemacht habe, besitze ich mittlerweile mehrere Anzüge. Jetzt trage ich einen solchen und bin, wie ich meine, für den Besuch eines so renommierten Restaurants angemessen gekleidet. Der Hemdkragen ist zu eng und schneidet mir in den Nacken. Die Krawatte ist, wie mir jetzt schmerzlich bewusst wird, alles andere als perfekt gebunden. Als ich wie verabredet um dreiundzwanzig Uhr hier eintraf, hatten viele Gäste das Restaurant bereits verlassen. Man führte mich diskret hierher, in eine kleine, schwach beleuchtete Bar, die auch als Wartebereich dient. Ich war erleichtert, dass der Oberkellner nicht verächtlich die Nase rümpfte.

Ich kann es kaum fassen, X zu sehen, von dem ich gewöhnlich in demselben gedämpften und ehrfürchtigen Ton spreche wie vom Dalai Lama – ein Mann, der auf einer niedrigeren Frequenz zu schwingen scheint als andere, bodenständigere Küchenchefs. Überrascht stelle ich fest, dass er genauso aufgeregt ist wie ich und auf seinem Gesicht unübersehbar eine erwartungsvolle Spannung liegt. Er ist umgeben von der zweiten und dritte Welle von Franzosen der alten Garde, außerdem einigen jungen Rebellen und ein paar amerikanischen Küchenchefs, die es in ihrem Restaurant zu etwas gebracht haben. Und da sitzt die Patin der französischen Küchenmafia ... Das ist das verdammte Who's who der Spitzenküche im heutigen Amerika. Wenn dieses

Gebäude jetzt in die Luft flöge? Die gesamte Haute Cuisine läge in Schutt und Asche. Ming Tsai müsste künftig bei jeder Folge der Kochsendung *Top Chef* als Gastrichter auftreten, und Bobby Flay und Mario Batali würden Vegas unter sich aufteilen.

Die letzten Gäste verlassen nach einem opulenten Mahl das Restaurant. Einigen von ihnen fallen die an der Bar versammelten, verschwörerisch flüsternden Köche auf, deren Gesichter ihnen irgendwie bekannt vorkommen. Die große Flügeltür zum privaten Bankettsaal öffnet sich, und wir werden hineingebeten.

Da steht eine lange Tafel mit dreizehn Gedecken. An der Wand biegt sich eine Anrichte unter dem Gewicht von Fleisch- und Wurstspezialitäten. So etwas hat – auch in dieser Gruppe – schon lange keiner mehr gesehen: klassische Wildterrinen nach Carême, Galantinen aus verschiedenen Geflügelarten, Pasteten, Rillettes. In der Mitte thront eine Wildschweinpastete en croûte mit bernsteinfarbenem Aspick zwischen Farce und Teigmantel. Ober schenken Wein aus. Wir bedienen uns selbst.

Einer nach dem anderen nehmen wir Platz. Am anderen Ende des Raums öffnet sich eine Tür, und unser Gastgeber erscheint.

Es ist wie die Szene aus *Der Pate*, als Marlon Brando die Vertreter der fünf Familien begrüßt. Fast schon warte ich auf die Worte: »Ich möchte Don Passini dafür danken, dass er mir geholfen hat, diese Konferenz hier heute zu organisieren. Danken möchte ich auch den Häuptern der anderen Familien aus New York und New Jersey, Carmen Cronio aus der Bronx und Brooklyn, Philip Tattaglia, Staten Island.«

Ein veritables Mafiatreffen. Mittlerweile spricht sich am Tisch herum, was man uns servieren wird. Die Spannung wächst. Es folgen eine Begrüßung und ein Dankeschön an denjenigen, der die Spezialität, die uns dargeboten werden wird, beschafft und ins Land geschmuggelt hat.

Zunächst folgen Ravioli in Brühe (herrlich) und ein Hasenpfeffer. Doch die Gänge driften an uns vorüber wie im Traum.

Die Teller werden abgeräumt. Die Ober in Livree, bemüht, ein Lächeln zu unterdrücken, legen neue Gedecke auf. Unser Gastgeber erhebt sich, und ein Servierwagen mit dreizehn schmiedeeisernen Kokotten wird hereingefahren. In jeder liegt ein winziger, brutzelnder Vogel, mit Kopf, Schnabel und Füßen, die Innereien noch im winzigen runden Bäuchlein. Wir lehnen uns alle vor und drehen den Kopf in dieselbe Richtung, als unser Gastgeber die Vögelchen mit Armagnac übergießt – und anzündet. Das ist es. Der Grand Slam der raren und verbotenen Gerichte. Wenn diese Zusammenkunft namhafter Küchenchefs schon kein Anlass ist, mich zu kneifen! So ein Mahl bekommt man, verdammt noch mal, nur einmal im Leben – die meisten Sterblichen, auch in Frankreich, gar nicht! Was wir jetzt essen werden, ist dort wie hier verboten: Fettammer.

Der Ortolan, auch Gartenammer genannt, *Emberiza hortulana*, ist ein finkenähnliches Vögelchen, das in Europa und Teilen Asiens heimisch ist und auf dem Schwarzmarkt bis zu 250 Dollar kostet. Die Art steht unter Schutz, weil ihre Nistmöglichkeiten schwinden und der Lebensraum schrumpft. Fang und Verkauf sind deshalb überall verboten. Der Ortolan ist außerdem ein Klassiker der französischen Landküche,

eine Delikatesse wahrscheinlich schon seit der Römerzeit. Der französische Präsident François Mitterrand soll, so eine berühmte Anekdote, auf seinem Sterbebett als letzte Mahlzeit eine Fettammer zu sich genommen haben; der schriftliche Bericht darüber zählt bis heute zu den opulentesten Werken der Küchenpornografie, die je zu Papier gebracht wurden. Die meisten Menschen empfänden es wohl als abstoßend: ein sterbenskranker alter Mann, der darum ringt, ein Häppchen brühheißer Vogelinnereien und Knöchelchen hinunterzuschlucken. Aber Küchenchefs macht das an, diese Beschreibung des Heiligen Grals, des *einen* Gerichts, das man einmal im Leben zu sich nehmen muss, wenn man guten Gewissens von sich behaupten will, ein wahrer Feinschmecker zu sein, ein Weltbürger, ein Spitzenkoch mit Gaumenerfahrung – einer, der weit herumgekommen ist.

Es heißt, die Vögel werden in Netzen gefangen und durch das Ausstechen der Augen geblendet, um die Nahrungsaufnahme zu stimulieren. Ich bezweifle nicht, dass in früheren Zeiten tatsächlich so verfahren wurde. Angesichts der europäischen Arbeitsgesetze rechnet sich die Beschäftigung eines Augenausstechers heute jedoch nicht mehr. Eine einfache Decke oder ein Handtuch über dem Käfig ersetzt daher diese grausame Methode und sorgt dafür, dass sich der Ortolan unablässig mit Feigen, Hirse und Hafer vollfrisst.

Wenn die Vögel lange genug gemästet wurden und sich die erwünschte Fettschicht angefressen haben, werden sie getötet, gerupft und gebraten. Oft hört man, die Vögel würden gar in Armagnac ertränkt, doch auch das ist ein Mythos. Ein kleiner Spritzer von dem Zeug, und der nunmehr krankhaft fettleibige Ortolan kippt um und ist mausetot.

Die Flammen in den Kokotten verlöschen, und die Fettammern werden serviert, jedem Gast eine. Wir warten einen Moment, bis das Brutzeln von Fleisch und Fett ein wenig nachlässt. Wir sehen uns schmunzelnd an, legen uns dann alle gleichzeitig die Serviette über den Kopf – verbergen das Gesicht vor Gott – und nehmen den Vogel behutsam am heißen Schädel, wobei wir uns die Fingerspitzen verbrennen. Dann schieben wir ihn uns mit den Füßen voran in den Mund – nur Kopf und Schnabel schauen noch heraus.

Es ist dunkel unter dem Tuch, und in dem Bemühen, das Geschmackserlebnis voll und ganz auszukosten, habe ich unwillkürlich die Augen geschlossen. Erst kommt die Haut und dann das Fett. Es ist heiß. So heiß, dass ich kurz und panisch ein- und ausatme wie ein Trompeter bei einem schnellen Musikstück, rund um den Ortolan puste, ihn schwungvoll mit der Zunge im Mund herumschiebe, damit ich mich nicht verbrenne. Ich horche, ob um mich herum das Knacken brechender Knochen ertönt, höre die anderen aber nur atmen, unter einem Dutzend Leinenservietten gedämpft die Luft durch die Zähne ziehen. Ich rieche einen Rest Armagnac, einen Dunst von Fettpartikeln, der in der Luft liegt, eine berauschende, köstliche Mixtur. Die Zeit verrinnt. Sekunden? Momente? Ich weiß es nicht. Irgendwo in der Nähe höre ich das erste Knacken winziger Knochen und beschließe, es auch zu wagen. Mit einem feuchten Knirschen schließe ich langsam die Backenzähne um den Brustkorb des Vogels und werde belohnt von einem brühheißen Schwall von Fett und Innereien, der sich in meine Kehle ergießt. Mir wird schwindelig, ich atme in kurzen, kontrollierten Stößen, während ich weiterkaue, langsam, sehr lang-



sam. Mit jedem Bissen vermischen sich die Knöchelchen und das Fett, Fleisch, Haut und Organe, ergeben sich mannigfaltige und wunderbare Aromen aus uralten Zeiten: Feigen, Armagnac, dunkles Fleisch und ein Anflug des salzigen Geschmacks, der von meinem eigenen Blut ausgeht, denn die scharfen Knochen stechen mir in den Gaumen. Während ich schlucke, ziehe ich auch Kopf und Schnabel hinterher, die noch aus dem Mund gehangen haben, und zermalme munter den Schädel.

Übrig bleibt Fett. Eine Schicht aus kaum wahrnehmbarem Bauchfett mit einem Geschmack, den man nie vergisst. Ich nehme die Serviette ab, und auch um mich herum sinken die Tücher auf den Tisch, und dahinter tauchen verzückt glasige Augenpaare auf, derselbe Ausdruck auf jedem Gesicht, mit dem Anflug eines schuldbewussten Lächelns, wie nach einem guten Fick.

Keiner nippt an seinem Wein. Alle wollen diesen Geschmack in Erinnerung behalten.

Rückblende, nicht allzu weit in die Vergangenheit. Immerhin kann ich mich noch lebhaft an den Gestank von lange nicht gewechseltem Frittierfett erinnern, an das abgestandene Warmhaltewasser, den versengten Grillrost mit der dicken Schicht alten Bratfetts.

Nicht gerade der Duft der Fettammer.

Ich arbeitete in einer Snackbar in der Columbus Avenue. Es war eine »Übergangsphase« in meiner Laufbahn, das heißt, ich vollzog gerade den Übergang von Heroin auf Crack, und ich trug ein weißes Polyesterhemd mit dem Namen der Wäscherei auf der linken Brusttasche, dazu eine

schmutzige blaue Jeans. Ich machte Pfannkuchen. Und diese verdammten Eggs Benedict, also getoastete englische Muffins mit pochierten Eiern. Nur auf einer Seite gebräunt; mir war alles egal. Ich bereitete Spiegeleier mit vorgebratenem Speck zu, der nur in der Grillpfanne erwärmt wurde, und eine Joghurtspeise mit diesem Obstsalat und Körnern drin. Ich konnte Omeletts mit verschiedenen Füllungen machen, und die Leute, die sich an die Theke setzten und ihre Bestellung aufgaben, sahen geradewegs durch mich hindurch. Das war auch gut so, denn hätten sie mich wirklich angesehen, mir in die Augen geblickt, dann hätten sie vielleicht gemerkt, dass der Typ vor ihnen jedes Mal, wenn ein Kunde eine Waffel bestellte, ihn am liebsten an den Haaren gepackt, ihm mit einem schmierigen stumpfen Messer die Kehle aufgeschlitzt und ihm das Gesicht anschließend auf das verdreckte, klebrige Waffeleisen gedrückt hätte. Hätte das blöde Ding auch nur annähernd so schlecht funktioniert wie mit Waffelteig, hätte man dem Opfer das Gesicht anschließend mit einem Buttermesser abkratzen müssen.

Ich war, wie man sich denken kann, nicht sonderlich glücklich. Immerhin, so rief ich mir immer wieder ins Gedächtnis, war ich Küchenchef gewesen. Ich hatte ganze Küchenbrigaden angeleitet, hatte die Macht kennengelernt, die Adrenalinschübe, wenn zwanzig oder dreißig Leute für einen arbeiten, die geballte Freude, die in einem Küchenteam herrscht, wenn es mit vollem Einsatz Gerichte kocht, auf die es zumindest im gegebenen Zeitrahmen und unter den jeweiligen Umständen stolz sein kann. Wer das sanfte Schmeicheln ägyptischer Baumwolle auf der Haut gespürt hat, dem fällt es besonders schwer, zu Polyester

zurückzukehren, zumal wenn darauf als Firmenlogo ein dicker, freundlicher Koch prangt, der sich den Schnurrbart zwirbelt.

Damals glaubte ich, mich am Ende eines langen, absurden, merkwürdigen, wunderbaren, in letzter Zeit aber zunehmend schrecklichen Weges zu befinden, auf den stolz zu sein ich keinen Anlass hatte. Abgesehen von der Suppe vielleicht. Ich kochte Suppe. Gulaschsuppe.

Ich kratzte mit dem Pfannenwender die Bratkartoffeln aus der Pfanne und drehte mich um, weil ich sie neben die bestellten Spiegeleier auf den Teller geben wollte, als ich am anderen Ende des Raums ein bekanntes Gesicht sah. Ein Mädchen, das ich vom College kannte, saß mit Freunden am letzten Tisch. Damals hatte sie viele Bewunderer gehabt, weil sie so sagenhaft war (wir sprechen von den Siebzigerjahren, als sagenhaft sein zu den größten Tugenden zählte). Sie war wunderschön, glamourös – in künstlerisch angehauchter, ein bisschen dekadenter Zelda-Fitzgerald-mäßiger Art und Weise, schamlos, teuflisch klug – und angemessen exzentrisch. Ich glaube, sie ließ mich mal an ihrem Busen fummeln. Nach dem College stieg sie in Downtown Manhattan zu einer »Persönlichkeit« auf, stand mit ihren diversen Lyrik- und Akkordeonabenteuern immer kurz vor dem Durchbruch. In der alternativen Presse jener Tage las ich regelmäßig über sie. Als ich sie nun sah, versuchte ich instinktiv, mich in mein Polyesterhemd zurückzuziehen. Ich bin mir ziemlich sicher, dass ich nicht auch noch das spitze Papierkäppi trug, aber es kam mir ganz bestimmt so vor. Ich hatte sie nicht mehr gesehen seit der Schule, als auch ich in den Augen vieler eine Karriere vor mir hatte, die nicht aus-

gerechnet in einer Snackbar enden sollte. Ich betete, sie möge mich nicht erkennen, aber es war schon zu spät. Ihr Blick streifte mich, es folgte ein kurzer Moment des Erkennens – und der Traurigkeit. Doch dann war sie gnädig. Sie tat so, als habe sie mich nicht gesehen.

Ich glaube, damals schämte ich mich für die Imbissbude. Heute nicht mehr. Von meinem relativ luxuriösen Blickwinkel aus betrachtet – es duftet noch nach bedrohten Arten und gutem Wein, ich sitze im Bankettsaal und lecke mir das Ortolanfett von den Lippen –, wird mir klar, dass eins direkt zum anderen führte. Hätte ich in den Ferien nicht einen chancenlosen Job als Tellerwäscher angenommen, wäre ich nicht Koch geworden. Wäre ich nicht Koch geworden, hätte ich nie Küchenchef werden können. Wäre ich nicht Küchenchef geworden, hätte ich es nie dermaßen spektakulär vermasseln können. Hätte ich nicht die Erfahrung gemacht, wie es ist, etwas in den Sand zu setzen – und zwar so richtig –, und hätte ich nicht jahrelang in billigen New Yorker Klitschen Brunch zubereitet, wäre meine abscheuliche, aber wahnsinnig erfolgreiche Autobiografie nicht halb so interessant geworden.

Denn, nur damit wir uns verstehen: Ich sitze nicht mit den Göttern der Gastronomie hier an einem Tisch, weil ich so gut koche.

Das Dessert wird serviert, es ist *Île flottante*. Ein einfaches Baiser, das seinen Charme in einer Pfütze Crème Anglaise entfaltet. Alle sind begeistert von diesem prähistorischen Klassiker, der altmodischer nicht sein könnte. Wir aalen uns in der Wärme der Jovialität, unserer gemeinsamen

Wertschätzung für dieses außergewöhnliche Mahl. Mit Calvados und Cognac stoßen wir auf unser Glück an.

Nein, das Leben ist durchaus nicht beschissen.

Aber die offensichtliche Frage bleibt unbeantwortet. Ich stelle sie mir im Stillen.

Was zum Teufel habe *ich* hier verloren?

Ich kann keinem Mann, keiner Frau hier am Tisch das Wasser reichen. Keiner von ihnen hätte mich, egal wann, je eingestellt, nicht einmal der Bursche neben mir. Und der ist mein allerbestester Freund.

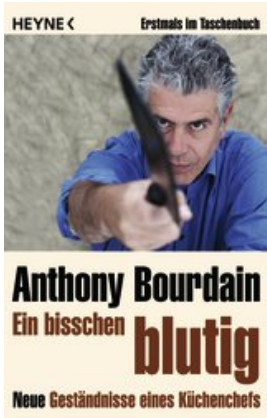
Was sollten Menschen, die so viel erreicht haben, mit meinem Buch, meinen Erinnerungen an ein mittelmäßiges, ja, erbärmliches Leben, anfangen können? Und wer *sind* diese Leute eigentlich? Sie sehen aus wie Prinzen, wie sie sich nach dem Essen zurücklehnen und eine Zigarette genießen. Sind das etwa die Verlierer, Sonderlinge und Außenseiter, die ich beschrieben habe?

Oder habe ich das alles nur falsch verstanden?



## Ausverkauf

**A**ls ich *Geständnisse eines Küchenchefs* schrieb, war ich in mancherlei Hinsicht himmelschreiend naiv, auch, was meine Abneigung gegen den Sender Food Network angeht. Aus meiner Perspektive der hektischen Restaurantküche wirkten Emeril und Bobby auf dem Bildschirm wie Wesen von einem anderen Stern: groteske Geschöpfe, die in einer bonbonfarbenen Galaxie, Welten entfernt von der meinen, aufgesetzte Fröhlichkeit verströmten. Sie hatten in etwa so wenig mit meinem Leben zu tun wie Barney, der lila Dinosaurier, oder das Saxofonspiel eines Kenny G. Dass die Leute, völlig fremde Leute, sie offenbar mochten und jedes Mal johlten und klatschten, wenn Emeril das Wort »Knoo-blauch« benutzte, steigerte meine Abneigung nur noch. In meinem Leben, in meiner Welt war es ein Grundprinzip, dass ein Küchenchef nicht liebenswert ist. Deshalb ist er Küchenchef. Im Grunde waren wir schlechte Menschen, und deshalb lebten wir auch so: Das halbe Leben bestand aus Arbeit und etwas Freizeit, die wir mit unserergleichen verbrachten, gefolgt von der fragmenthaften Kopie richtigen Lebens, die uns dann noch blieb. Niemand liebte



Anthony Bourdain

## **Ein bisschen blutig**

Neue Geständnisse eines Küchenchefs

ERSTMALS IM TASCHENBUCH

Taschenbuch, Broschur, 400 Seiten, 11,8 x 18,7 cm  
ISBN: 978-3-453-40935-4

Heyne

Erscheinungstermin: August 2012

Warum schlechtes Essen so teuer, gute Küche so einfach und Kochen im Fernsehen Bullshit ist

Heutzutage sind ratgebende Starköche medienpräzenter als schaumschlagende Politiker. Das Kochen ist vom Handwerk zum Hobby und schließlich zur Lifestyle-Rubrik mutiert – zur quotenheischenden Wohlfühlberieselung. In seinem neuen Buch rechnet Anthony Bourdain mit diesem »Imperium der Mittelmäßigkeit« ab und erinnert daran, was in einer Küche fließen muss: nicht Balsamicoreduktion, sondern Blut, Schweiß und Tränen.

 [Der Titel im Katalog](#)